MODÈLE# GPT1813G

Barbecue portatif au gaz propane

MISE EN GARDE
Vous pouvez vous blesser ou causer des dommages matériels si vous installez, réglez, modifiez ou entretenez le barbecue de façon inadéquate. Lisez les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de réparer ce barbecue.

DANGER
Le non-respect des instructions risque d'entraîner une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

DANGER
N'utilisez jamais ce barbecue à l'intérieur, que ce soit pour cuisiner ou comme appareil de chauffage. Des vapeurs toxiques pourraient s'accumuler et vous asphyxier. Cet appareil ne doit jamais être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.

AVERTISSEMENT EN VERTU DE LA PROPOSITION 65
Des produits chimiques, qui, en Californie, sont reconnus comme étant la cause de cancers ou d'anomalies congénitales et d'autres problèmes liés aux fonctions reproductrices sont générés par la combustion du propane.

AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

Ne jamais utiliser à l'intérieur ni dans un endroit clos.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE. SI VOUS ASSEMBLEZ CE BARBECUE POUR UNE AUTRE PERSONNE, ASSUREZ-VOUS DE LUI DONNER CE MANUEL DE FAÇON QU'ELLE PUISSE LE CONSULTER AU BESOIN.
SERVICE À LA CLIENTÈLE OU AIDE TECHNIQUE : VISITEZ WWW.BBQTEK.COM , ENVOYEZ UN COURRIEL À SERVICE@BBQTEK.COM OU COMPOSEZ LE 1-877-885-8227 DU LUNDI AU VENDREDI, DE 7 H À 16H (HNP).

Imprimé en Chine

Fonctionnement du barbecue en 3 étapes

Avant la mise en service
Étape 1 Installez votre barbecue à bonne distance de votre habitation.*
Étape 2 Procédez toujours à un essai d'étanchéité de chacun des raccords et des tuyaux. *
Étape 3 Tenez les enfants éloignés du barbecue.

Allumage
(Pour éviter de déclencher les dispositifs de sécurité, suivez attentivement les instructions ci-dessous!)
Étape 1 Ouvrez le couvercle du barbecue, puis ouvrez lentement la valve de la bonbonne de gaz.
Étape 2 Durant l'allumage, n'ouvrez qu'un brûleur à la fois.
Étape 3 Cet appareil est chaud pendant et après l'utilisation. Portez des mitaines de cuisines isolantes ou des gants pour se protéger contre les surfaces chaudes ou les éclaboussures des liquides de cuisson.

Après l'utilisation
Étape 1 Laissez toujours chauffer le barbecue de 10 à 15 minutes pour brûler les résidus alimentaires.
Étape 2 Laissez refroidir complètement le barbecue avant de refermer le couvercle.
Étape 3 Nettoyez les accumulations de graisse pour éviter qu'elles ne s'enflamment et couvrez votre barbecue pour éviter la rouille.

Pour de plus amples renseignements, consultez le guide d'utilisation.

AVERTISSEMENT

1. N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
2. Les bouteilles de gaz qui ne Sont pas raccordées au barbecue vent être entreposées à l'écart d cet appareil et de tout autre appareil électroménager.

DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Si l'odeur persiste, contactez votre fournisseur en gaz ou le service local des incendies.

DANGER

1. N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.
2. N'utilisez jamais cet appareil à moins de 3 m (10 pieds) de n'importe quelle structure, matériel combustible ou d'un autre réservoir à gaz.
3. N'utilisez jamais cet appareil à moins de 7.5 m (25 pieds) de n'importe quel liquide inflammable.

Ce guide d'utilisation contient de l'information important pour le montage correcte et une utilisation sécuritaire de cet appareil.

Lisez et suivez tout les avertissements et instructions avant de monter et utiliser cet appareil. Suivez tout les avertissements et instructions en utilisant cet appareil.

Gardez le guide d'utilisation à proximité du barbecue afin de pouvoir le consulter au besoin.

Table des matières

Consignes de sécurité .....…3

Liste des pièces.....5

Liste des fixations.....6

Instructions d’assemblage.....7

Utilisation.....11

Raccordement de la bonbonne.....11

Essai d’étanchéité.....11

Allumage.....11

Entretien.....13

Dépannage.....14

Garantie.....15

Consignes de sécurité

Cher client,

Félicitations pour votre nouveau barbecue. Vous avez fait le bon choix ! Vous trouverez dans ce guide les instructions d'assemblage, des recettes, des conseils pratiques et des directives générales sur la façon d'utiliser et d'entretenir le barbecue en toute sécurité. Notre personnel qualifié s'efforce toujours de vous offrir des produits faciles à assembler. Si vous avez des questions ou des problèmes, visitez www.bbqtek.com , envoyez un courriel à service@bbqtek.com ou composez le 1-877-885-8227 du lundi au vendredi, de 7 h à 16h (HNP).

REMARQUE : ce barbecue doit être utilisé et installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 du National Fuel Gas Code, ANSI/NFPA 58, l'entreposage et de la manipulation des gaz liquéfiés, CSA B149.1, du code d'installation du gaz naturel et propane, CSA B149.2, l'entreposage et de la manipulation du propane, ANSI A119.2/NFPA 1192, la norme des véhicules de plaisances, et la série CSA Z240 RV, code des véhicules de plaisances, si applicable.

IMPORTANT : LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER.

La sécurité d'abord !
Lisez toutes les mises en garde et assurez-vous de bien les comprendre avant d'utiliser le barbecue.

MISES EN GARDE

1. Les bonbonnes doivent être rangés à l'extérieur hors de la portée des enfants, et ne les rangez jamais dans un bâtiment, un garage ni aucun autre endroit clos.
2. L'utilisation d'alcool ou de drogues prescrit ou non-prescrit peut affaiblir la capacité d'un individuel de monter ou d'utiliser cet appareil de manière sécuritaire.
3. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue, car la chaleur emprisonnée sous le couvercle pourrait causer des brûlures.
4. Le barbecue doit être placé sur une surface ferme et de niveau, loin de toute surface combustible. Une entrée en asphalte pourrait ne pas convenir.
5. Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.
6. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsque vous utilisez le barbecue.
7. N'utilisez pas le barbecue par temps très venteux.
8. Ce barbecue doit être alimenté au gaz propane seulement (la bonbonne n'est pas incluse).
9. Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système intégré d'alimentation en gaz propane d'une roulotte, d'une maison mobile ou d'une maison.
10. N'utilisez jamais de briquettes ni d'allume-feu.
11. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour allumer le barbecue. La bonbonne doit être fabriquée et marquée conformément aux normes du ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou la norme pour les bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses CAN/CSA B339.
12. Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.
13. Ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne.
14. N'utilisez pas le barbecue tant qu'il n'est pas **COMPLÈTEMENT** assemblé et que toutes les fixations sont bien serrées.
15. Gardez toute matière inflammable à au moins 127 cm (50 po) du barbecue. N'UTILISEZ PAS ce barbecue ni aucun autre appareil au gaz sous une structure en porte-à-faux ni à proximité de constructions inflammables.
16. N'utilisez pas le barbecue dans un milieu explosif. Gardez le barbecue à l'écart de toute matière combustible et de tout liquide ou vapeur inflammable.
17. Ne tentez pas d'assembler ou d'utiliser le barbecue s'il manque des pièces ou si certaines pièces sont endommagées. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.
18. Le rangement de cet appareil est permis seulement si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil.
19. Cet appareil n'est pas conçu et ne devrait jamais être utilisé comme radiateur.
20. Ne placez pas un récipient de cuisson vide sur l'appareil quand il est en utilisation. Soyez prudent en plaçant n'importe quoi dans le récipient de cuisson quand l'appareil est en utilisation.

Le choix d'un emplacement sécuritaire pour l'utilisation du barbecue.

DANGER

Pour réduire les risques d'incendie et d'intoxication au monoxyde de carbone, n'utilisez jamais le barbecue dans un bâtiment, un garage, une remise ou un passage recouvert, ni sur un bateau, dans une roulotte ou dans un véhicule récréatif.

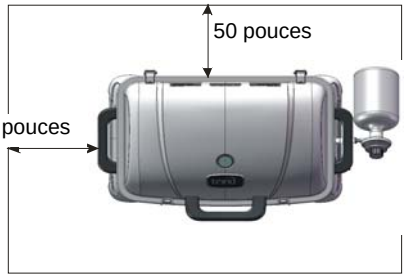
MISE EN GARDE

N’utilisez jamais le barbecue en dessous d’une surface combustible (auvent, parasol, porche ou pavillon).

Assurez-vous que le barbecue n’est pas en dessous d’une structure en porte-à-faux avant de l’allumer. Les flambées seraient déviées par la structure, et cette dernière pourrait chauffer ou même prendre feu.

Avant d’allumer le barbecue, assurez-vous toujours qu’il est à au moins 127 cm (50 pouces) de toute surface combustible et qu’il n’y a pas d’essence ni aucune autre substance inflammable à proximité (voir illustration ci-contre). Autrement, les flambées et la chaleur produites par le barbecue pourraient être suffisantes pour enflammer une surface combustible ou une substance inflammable.

Placez toujours le barbecue dans un endroit ou il y a amplement d’air pour la combustion et la ventilation, mais jamais dans un fort courant d’air. Pour éviter les feux de graisse incontrôlables, ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.



Pour prévenir les blessures corporelles, ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendai qu’il fonctionne, ni tant qu’il est encore chaud.

Pour prévenir les incendies, ne rangez pas et n’utilisez pas d’essence ni d’autres liquides inflammables à proximité du barbecue ni d’aucun autre appareil qui produit de la chaleur.

Assurez-vous toujours que l’installation du barbecue est conforme aux codes unicipaux ou, faute de code, à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 du National Fuel Gas ode, ANSI/NFPA 58, l’entreposage et de la manipulation des gaz liquéfiés, CSA B149.1, du code d’installation du gaz naturel et propane, SA B149.2, l’entreposage et de la manipulation du propane, NSI A119.2/NFPA 1192, la norme des véhicules de plaisances, t la série CSA Z240 RV, code des véhicules de plaisances, si applicable.

DANGER- Sécurité de gaz

Le gaz propane est un gaz inflammable qui peut être dangereux s’il est manipulé incorrectement. Il est important d’en connaître les caractéristiques avant de l’utiliser pour alimenter un appareil à combustion.

- Caractéristiques du gaz propane : inflammable, explosif lorsque pressurisé, plus lourd que l’air, s’accumule près du sol.
- Le gaz propane n’a pas d’odeur à l’état naturel ; on lui donne une odeur pour le rendre plus facilement détectable.
- Le contact du gaz propane avec la peau peut causer des brûlures par le froid.
- Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz propane seulement.
- N’utilisez jamais de bonbonne dont le corps, la valve, le collet ou le socle est endommagé.
- Si la bonbonne est bosselée ou rouillée, faites-la vérifier par le fournisseur de gaz propane avant de la faire remplir.

ATTENTION

- Assurez-vous que les valves, les brûleurs et les orifices de ventilation du barbecue demeurent propres.
- Avant chaque utilisation, inspectez le barbecue en procédant comme suit :

Étape 1. Inspectez tous les tuyaux et toutes les connexions et assurez-vous qu’elles sont solides.

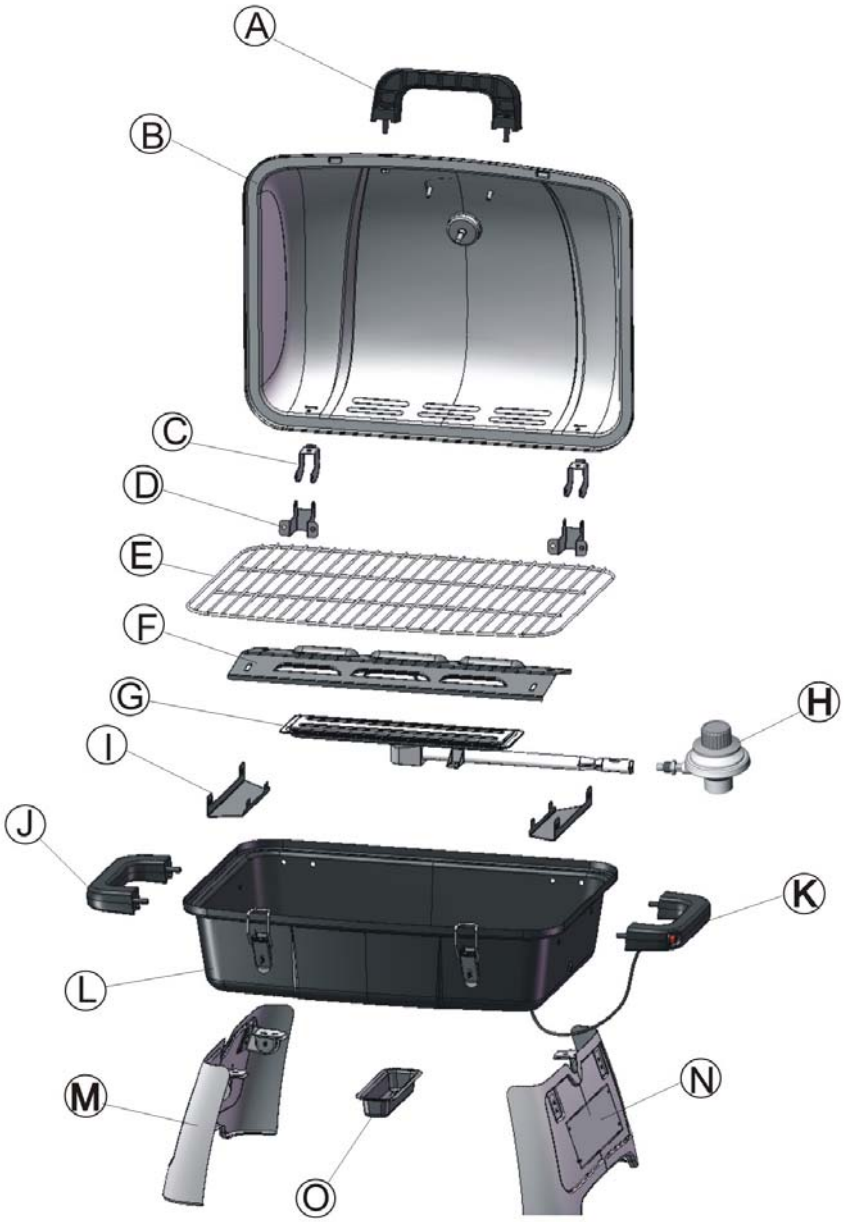
Étape 2. Vérifiez les venturis pour vous assurer qu’ils ne présentent aucune obstruction ni aucun nid d’insecte. Retirez le brûleur du venturi et nettoyez ce dernier avec une petite brosse. ***Un venturi bouché pourrait produire des flammes sous le carter principal du barbecue.***

Étape 3. Réinstallez le brûleur en vous assurant que la buse du brûleur est bien droite et qu’elle est bien engagée dans le venturi.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Il vous faut une bonbonne de propane pour utiliser ce barbecue.
2. Ce barbecue n’est pas conçu pour être utilisé à des fins commerciales.

Liste des pièces du barbecue



Pièce	Description	quantité	Pièce	Description	quantité	Pièce	Description	quantité
A	Poignée du couvercle	1 Pièce	**F**	Plaque de rayonnement	1 Pièce	**K**	Poignée droite	1 Pièce
B	Couvercle	1 Pièce	**G**	Bruleur	1Pièce	**L**	Carter principal	1 Pièce
C	Charnière supérieure	2 Pièces	**H**	Régulateur	1 Pièce	**M**	Jambe gauche	1 Pièce
D	Charnière inférieure	2 Pièces	**I**	Support de Plaque de rayonnement	2 Pièces	**N**	Jambe droite	1 Pièce
E	Grille de cuisson	1 Pièce	**J**	Poignée gauche	1 Pièce	**O**	Contenant à graisse	1 Pièce

Liste des fixations

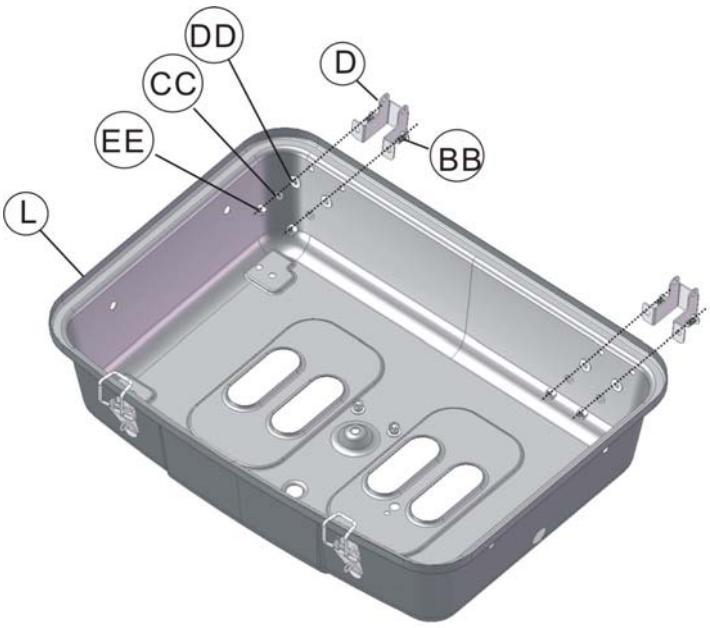
AA: 1 Pièce	BB: 15 Pièces	CC: 15 Pièces
Clé	M5 × 10 Boulon	M5 Rondelle àressort
DD: 15 Pièces	**EE: 15 Pièces**	**FF: 1 Pièces**
Rondelle plate	M5 écrou	M6X7 Boulon
GG: 7 Pièces	**HH: 7 Pièces**	**II: 6 Pièces**
M6 Rondelle àressort	Rondelle plate	M6 écrou
JJ: 1 Pièce	**KK: 2 Pièces**	**LL: 2 Pièces**
Tournevis	Goupille R	Borne

Les illustrations des fixations ne sont pas à l'échelle.

Instructions d'assemblage du barbecue

Pour faciliter l'assemblage, sortez le contenu de l'emballage et assurez-vous que vous avez toutes les pièces avant de procéder. Une fois l'assemblage terminé, vérifiez les fixations pour vous assurer qu'elles sont bien serrées ; serrez-les au besoin avec le tournevis fourni.

L'assemblage devrait prendre moins de 20 minutes.



1ère Etape

a) Alignez les trous sur l`arrière droit du carter principal Ⓛ avec les trous sur la charnière inférieure Ⓓ.

b) Insérez un boulon (BB) dans chaque trou perforé, joignez avec une rondelle plate(DD), une rondelle àressort (CC) et un écrou (EE)

c) Répétez la procédure pour l`arrière gauche du carter principal.

d) Retournez et serrez tous les boulons avec le tournevis fourni

BB	M5 × 10 Boulon	4 Pièces
DD	Rondelle plate	4 Pièces
CC	M5 Rondelle àressort	4 Pièces
EE	M5 écrou	4 Pièces

2ème Etape

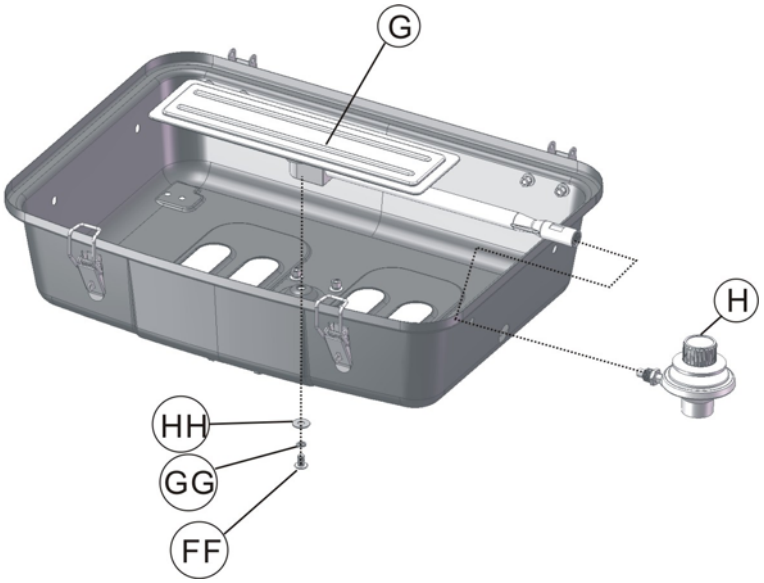
a) Insérez le coté du venturi du brûleur Ⓖ dans le trou sur le coté droit du carter principal

b) Alignez le trou perforé sous le brûleur avec le trou le fond du carter principal.

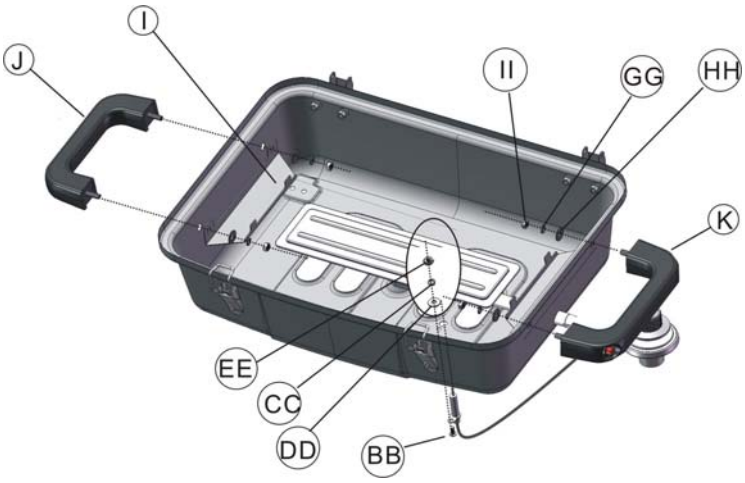
c) Insérez une rondelle plate (HH), une rondelle à ressort (GG) et un boulon (FF) dans le trou perforé

d) Serrez les boulons utilisant le tournevis fourni.

e) Vissez la valve du régulateur Ⓗ dans le tube du venturi du brûleur.



HH	Rondelle plate	1 Pièce
GG	Rondelle à ressort	1 Pièce
FF	M6 × 7 Boulon	1 Pièce



3ème Etape

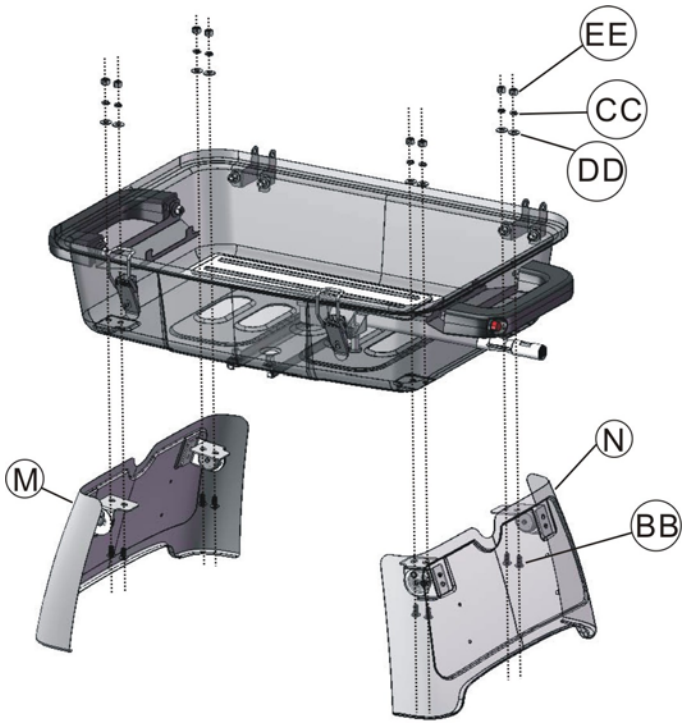
a) Alignez les trous sur le coté droit du carter principal avec les trous sur le support de plaque de rayonnement Ⓘ.
b) Insérez les boulons préinstallés sur la poignée droite Ⓚ dans les trous et joignez avec une rondelle plate (HH), une rondelle à ressort(GG), et un écrou(II).
c) Répétez la même procédure pour la poignée gauche Ⓙ.
d) Alignez le trou sur le câble d`allumage avec les trous sur le fond du carter principal.
e) Insérez un boulon (BB) dans le trou et joignez avec une rondelle plate(DD), une rondelle à ressort (CC)et un écrou (EE) .

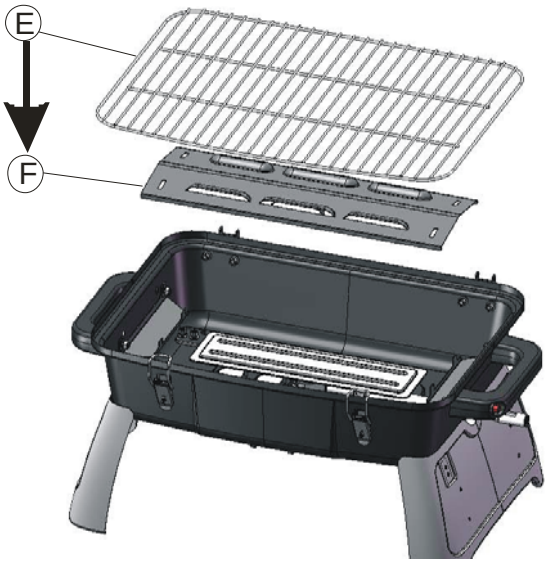
BB	M5 × 10 Boulon	1 Pièce
CC	M4 Rondelle à ressort	1 Pièce
DD	Rondelle plate	1 Pièce
EE	M5 écrou	1 Pièce
HH	Rondelle plate	4 Pièces
GG	Rondelle à ressort	4 Pièces
II	M6 écrou	4 Pièces

4ème Etape

f) Alignez les trous sur le coté inférieur avant –droit et le coté inférieur arrière droit du carter principal avec les trous sur la jambe droite Ⓝ.
g) Insérez un boulon (BB) dans chaque trou perforé et joignez avec une rondelle plate (DD), une rondelle à ressort one (CC) et un écrou (EE).
h) Répétez la même procédure pour la jambe gauche Ⓜ.
i) Retournez et serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

BB	M5×10 Boulon	8 Pièces
DD	Rondelle plate	8 Pièces
CC	M5 Rondelle àressort	8 Pièces
EE	M5 écrou	8 Pièces





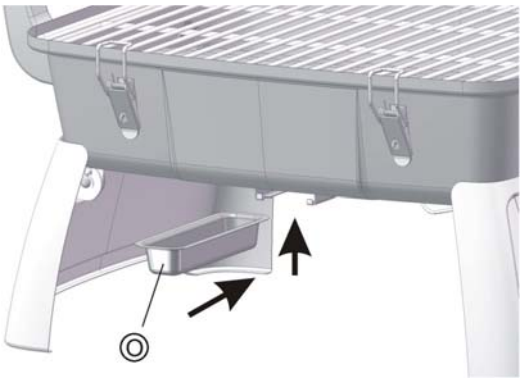
5ème Etape

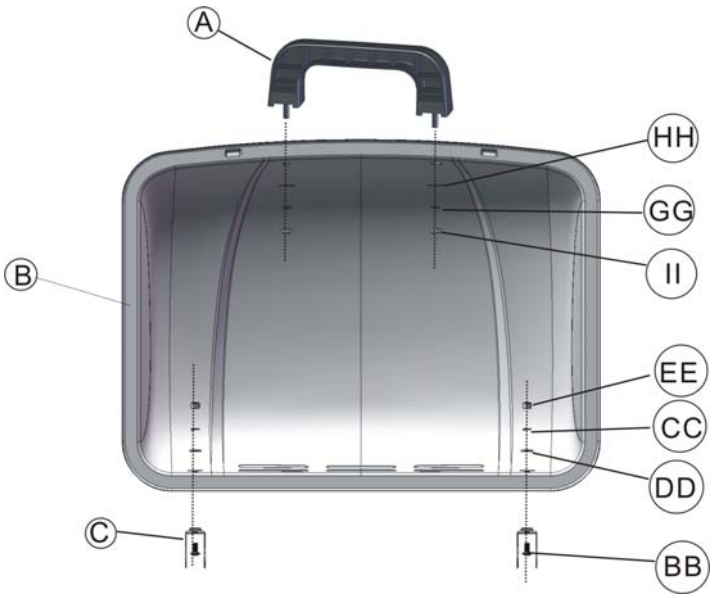
a) Placez la plaque de rayonnement Ⓕ sur le support de plaque de rayonnement.

a) b) Placez la grille de cuisson Ⓔ au dessus de la plaque de rayonnement et rassurez-vous que la grille de cuisson tout en vous rassurant que la grille de cuisson et agrafée par l`attache.

6ème Etape

Insérez le contenant à graisse (O) dans les deux supports sous le barbecue et poussez en avant jusqu'à ce qu'il soit en place.





7ème Etape

a) Insérez les boulons pré-attachés sur la poignée de couvercle Ⓐ dans les trous sur l'avant du couvercle et joignez avec une rondelle plate(HH), une rondelle à ressort(GG), et un écrou (II).

b) Alignez les trous sur le coté arrière du couvercle avec les trous sur la charnière supérieure Ⓒ.

c) Insérez un boulon (BB) dans chaque trou perforé et joignez avec une rondelle plate (DD), une rondelle à ressort (CC) écrou (EE)

d) Retournez et serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

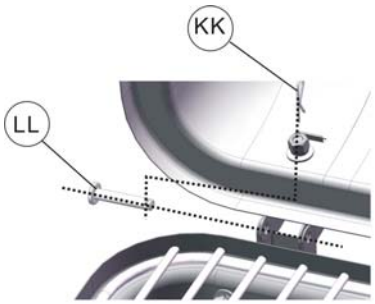
BB	M5 × 10 Boulon	2 Pièces
DD	Rondelle plate	2 Pièces
CC	M5 Rondelle àressort	2 Pièces
EE	M5 écrou	2 Pièces
HH	Rondelle plate	2 Pièces
GG	Rondelle à ressort	2 Pièces
II	M6 écrou	2 Pièces

8ème Etape

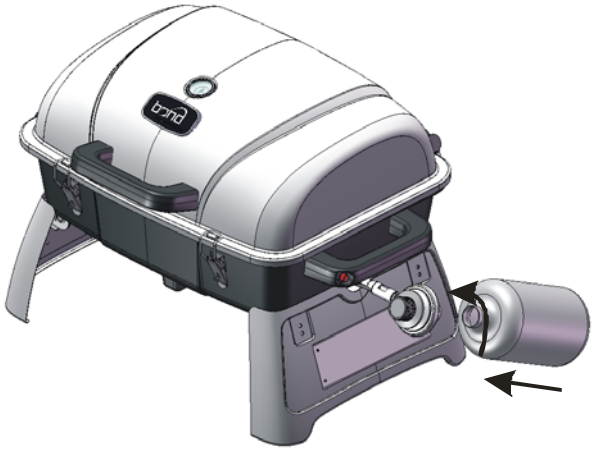
a) Alignez les trous des charnières supérieures à l`arrière du couvercle avec les trous des charnières inférieures à l`arrière du carter principal.

b) Insérez une borne de couvercle (LL) dans chaque trou.

c) Insérez une borne R (KK) dans le trou sur l'avant de la borne du couvercle.



LL	Borne	2 Pièces
KK	Goupille R	2 Pièces



9ème Etape

a) Vissez le cylindre de gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre dans le fil sous la valve de régulateur jusqu'à ce qu'elle soit en place

b) Rassurez-vous que le raccordement est bloqué et effectue l'essai d'étanchéité sur page13

L’assemblage du barbecue est terminé.

Côté gauche

Côté droit

Utilisation du barbecue

ATTENTION :

N'utilisez que le régulateur fourni avec le barbecue ! Si le régulateur doit être remplacé, communiquez avec le service à la clientèle. L'utilisation de pièces non autorisées peut présenter des dangers.

Connexion du réservoir LP (Propane)

La bonbonne doit être fabriquée et marquée conformément aux normes du ministère des Transports des États-Unis (U.S. DOT). Elle doit être munie d'un dispositif de protection contre le débordement (OPD) et doit porter une inscription indiquant qu'elle est conçue pour le propane.

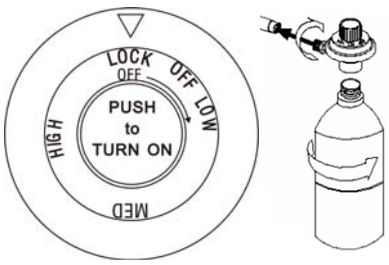
Utilisez seulement une bouteille de gaz propane jetable de 16,4 oz (1lb) munie d'une valve compatible avec les appareils de cuisson extérieurs. Le réservoir doit être doté d'un dispositif d'élimination des vapeurs et d'un dispositif de protection contre le débordement. Le réservoir doit être débranché lorsque le barbecue n'est pas utilisé. Le barbecue ne peut être rangé à l'intérieur, à moins que la bouteille n'ait été préalablement retirée. Gardez les bouteilles hors de la portée des enfants, et ne les rangez pas dans un bâtiment, un garage ni aucun autre endroit clos. Ne rangez jamais de bouteille dans un endroit où la température pourrait atteindre 52 °C (125 °F). Avant d'effectuer le raccordement, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger dans le raccord de la bouteille, le raccord du régulateur, le venturi et les trous du brûleur. Vissez la bouteille dans le régulateur et serrez-la à la main.

Débranchez la bouteille lorsque le barbecue n'est pas utilisé. Assurez-vous de NE PAS empêcher le passage de l'air ou de la ventilation pour assurer la combustion du gaz.

DANGER : Si vous ne suivez pas ces directives exactement, vous pourriez provoquer une flambée explosive et vous blesser sérieusement ou mortellement:

Ne pas ranger ou utiliser de l'essence ou autres liquides / vapeurs inflammables à proximité de cet appareil.
Ne pas ranger de réservoir de propane additionnel à proximité de cet appareil ou d'aucune autre source potentielle de chaleur.
Ne jamais remplir un réservoir jetable.

Raccordement de la bonbonne



1. Procédez toujours à l'essai d'étanchéité avant d'allumer le barbecue et chaque fois que vous le raccordez à un réservoir de gaz propane.
2. Ne fumez pas. N'utilisez pas de sources d'inflammation durant l'essai d'étanchéité.
3. Effectuez l'essai d'étanchéité à l'extérieur dans un site bien aéré.
4. N'utilisez pas d'allumette, de briquet ni de flamme pour vérifier l'étanchéité du système.
5. N'utilisez pas le barbecue tant que les fuites ne sont pas colmatées. S'il est impossible de colmater une fuite, coupez l'alimentation de gaz propane. Communiquez avec un réparateur d'équipement au gaz ou avec votre fournisseur de gaz propane.

DANGER

Pour réduire les risques d'incendie et d'explosion lors d'un essai d'étanchéité :

1. Préparez deux ou trois onces d'eau savonneuse (une mesure de savon à vaisselle pour trois mesures d'eau).
2. Assurez-vous que le bouton de commande est fermé, position "LOCK OFF".
3. Badigeonnez ou vaporisez la solution sur le point de raccordement du régulateur et de la bouteille.
4. S'il n'y a pas de bulles, il n'y a pas de fuite de gaz.
5. S'IL Y A DES BULLES, tournez le bouton de control à la position "LOCK OFF".
6. Débranchez le régulateur et rebranchez-le en vous assurant que la connexion est bonne.
7. Effectuez à nouveau l'essai d'étanchéité.
8. S'il y a encore des bulles, remplacez la bouteille et/ou contactez le service à la clientèle.

Allumage du barbecue

DANGER : vous devez toujours ouvrir le couvercle du barbecue pour l'allumer. De plus, si le barbecue ne s'allume pas dès la première tentative, vous devez toujours attendre cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper, sans quoi vous pourriez provoquer une flambée explosive et vous blesser sérieusement ou mortellement.

Avertissement : Pour prévenir les blessures, ne jamais vous pencher la tête au dessus de l'appareil lorsque vous tentez d'allumer le brûleur.

Brûleur Principale

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer le barbecue.

ATTENTION : Si vous tentez d'allumer le barbecue le couvercle fermé, le gaz pourrait exploser ! Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air nécessaire à la combustion du gaz. Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid dans les venturis des brûleurs. Un tube de brûleur bloqué peut mener un incendie sous l'appareil.

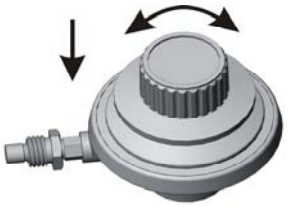
2. Assurez-vous que le bouton de commande du régulateur est à la position "LOCK OFF".
3. Activez la source de gaz en connectant la bouteille de propane avec le régulateur.
4. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position "HIGH", puis appuyez immédiatement sur le bouton de l'allumeur.
   Une fois le brûleur allumé, assurez-vous que tous les trous du brûleur produisent Une lamme bleue/jaune de 2.5 à 5 cm (1 à 2 po).

(1) S'il ne s'allume pas immédiatement, appuyez deux ou trois fois de plus sur le bouton de l'allumeur.

(2) S'il ne s'allume encore pas, tournez le bouton de contrôle à la position "OFF", ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer le barbecue à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper.

5. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

1): Poussez vers le bas
2): Tournez dans le sens antihoraire vers la position "on"
3): Tournez dans le sens horaire vers la position "off "



Allumage du brûleur avec une allumette

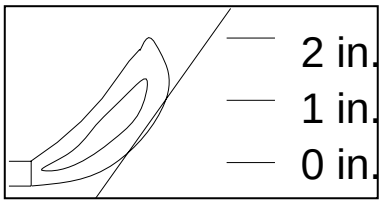
1. Mettez une allumette sur le porte-allumette et allumez-la.
2. Une fois allumée, mettez l'allumette dans le trou dans le côté gauche du corps du barbecue l'approcher du brûleur (voir illumination ci-contre).
3. uyez sur le bouton de contrôle et tournez-le à la position "HIGH". Une fois le brûleur allumé, assurez-vous que tous les trous du brûleur produisent une flamme bleue ou jaune de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po).

(1) S'il ne s'allume pas immédiatement, appuyez deux ou trois fois de plus sur le bouton de l'allumeur

(2) S'il ne s'allume encore pas, tournez le bouton de contrôle à la position "OFF", ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer le barbecue à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper.

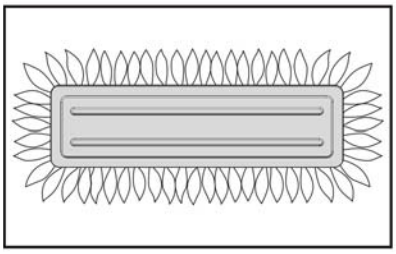
4. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Référez-vous à la description ci-dessous pour confirmez que le brûleur est bien allumé. Si la flamme apparait anormale, consultez le guide de dépannage sur la page 12 pour des mesures correctives.



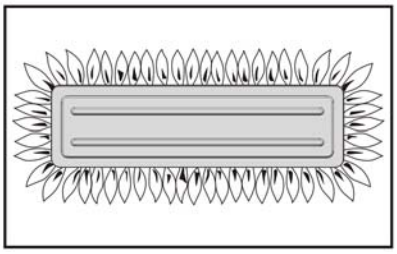
Vérifiez la flamme lorsque le brûleur est allumé : elle devrait être bleue et jaune et mesurer entre 2.5 et 5 cm. (1 à 2 po)

FIG. A



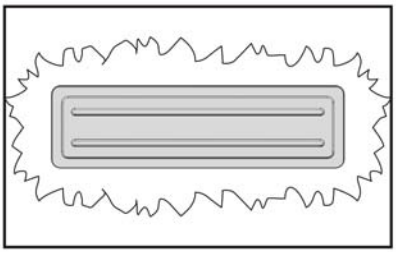
Normal : flammes bleues à pointes jaunes mesurant de 2.5 à 5 cm.

FIG. B



Mélange trop pauvre : flammes bleues bruyantes -trop d'air.

FIG. C



Mélange trop riche : flammes jaunes ondulantes - trop peu d'air.

Flambées

Il est normal que le barbecue produise des flambées lorsque de la graisse tombe sur les plaques de rayonnement ou sur les brûleurs. Ces flambées contribuent à donner aux aliments grillés leur goût unique. Il faut toutefois contrôler l'intensité des flambées non seulement pour éviter de brûler les aliments ou de les cuire inégalement, mais aussi pour prévenir les incendies.

MISE EN GARDE : surveillez toujours le barbecue de près durant la cuisson et fermez les brûleurs si les flambées s'intensifient.

Pour éteindre les brûleurs
Tournez le bouton de contrôle dans le sens horaire jusqu' à la position "LOCK OFF''.
Déconnectez sans délais la bouteille de propane.

Réarmement du limiteur de débit

Si le gaz s'éteint soudainement, la raison est souvent que la valve de la bobonne de propane a été ouverte trop rapidement. Cette procédure s'applique avec tous les BBQ au propane.
Pour vous assurer du succès du test du système de sécurité du régulateur, s.v.p. suivez attentivement la procédure ci-dessous.

1. Tournez le bouton de contrôle à la position "LOCK OFF".
2. Déconnectez le réservoir de propane de la valve du régulateur.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Tournez le bouton de contrôle à la position "HIGH".
5. **Attendez 1 minute.**
6. Tournez le bouton de contrôle à la position "LOCK OFF".
7. **Attendez au moins 5 minutes.**
8. Reconnectez la bouteille de propane à la valve du régulateur.
9. **Avec le couvercle ouvert**, tournez le bouton de contrôle à la position "HIGH" et allumez le barbecue.
10. Une fois allumé, observez la plaque en inox sur la surface du brûleur; il devrait avoir une chaleur après 5-10 secondes et la plaque devrait devenir une couleur rouge au délai de 2-3 minutes.
11. **Si le brûleur ne s'allume pas**, tournez le bouton de contrôle à la position "LOCK OFF", déconnectez le réservoir de propane de la valve du régulateur et contactez le service à la clientèle.

Entretien

IMPORTANT
Pour éviter la condensation qui pourrait faire corroder le barbecue, laissez-le toujours refroidir complètement avant de le couvrir avec une housse.

Attention : fermez la valve de la bonbonne et laissez refroidir le barbecue avant de le nettoyer ou de l'entretenir. Ne mettez aucune des pièces du barbecue dans un four autonettoyant, car la chaleur extrême pourrait les endommager.

Nettoyage du brûleur
Pour éliminer les résidus d'aliments, laissez chauffer le barbecue pendant 15 minutes après chaque utilisation.

Matériel de nettoyage recommandé
Savon à vaisselle liquide Eau chaude
Tampon de récurage en nylon Brosse acrylique
Trombone ou cure-dents Couteau à mastic ou grattoir
Air comprimé
N'utilisez pas de nettoyants qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.
.

Surfaces extérieures
Nettoyez avec une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle, puis rincez à l'eau.

Surfaces intérieures
Si vous croyez que la peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler, il s'agit en fait d'accumulations de graisse qui se carbonisent et finissent par s'écailler. Pour éliminer ces accumulations de graisse, nettoyez la surface avec une solution d'eau chaude et de détergent fort, puis rincez à l'eau et séchez à fond.

Fond du barbecue - Éliminez les résidus avec une brosse, un grattoir ou un tampon à récurer, puis lavez à l'eau chaude savonneuse.Rincez à l'eau et séchez à fond.

Grilles de cuisson - Les grilles de cuisson doivent être manipulées avec soin pour éviter d'écailler leur fini émaillé. Nettoyez-les avec de 'eau chaude savonneuse ou avec de l'eau chaude et du bicarbonate de soude. Les taches tenaces peuvent être éliminées avec une poudre à récurer non abrasive. Terminez en rinçant à l'eau.
Plaques de rayonnement - Nettoyez à l'eau savonneuse avec une brosse métallique, puis rincez à l'eau.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	révention/Solution
Impossible d'allumer le brûleur avec une allumette.	Alimentation de gaz interrompue.	Remplir le réservoir s'il est vide. Sinon, référez-vous à la section "**Réarmement du limiteur de débit** "
	Débit de gaz obstrué.	Nettoyer le tube venturi du brûleur.
	Brûleur mal installé sur la valve.	Réinstaller le brûleur.
	Nid d'araignées dans les venturi.	
	Trous de brûleurs bouchés.	Nettoyer les trous du brûleur.
Chaleur irrégulière.	Trous de brûleurs bouchés.	Nettoyer les trous du brûleur.
	Résidus de fabrication si le brûleur est neuf.	Faire chauffer le barbecue pendant 15 minutes, le
	Nids d'araignées dans	Nettoyer les venturis.
	Résidus d'aliments, graisse ou sel sur le brûleur.	Nettoyer le brûleur.
	Valve et venturi sont mal alignés	Assurez-vous que la valve est bien engagée
Réduction soudaine du débit de gaz ou flamme trop basse.	Trop venteux.	Mettre le barbecue à un endroit où il est abrité du vent.
	Réservoir presque vide.	Remplacer ou replisser le réservoir.
	Limiteur de débit est déclenché.	Référez-vous à la section "**Réarmement du limiteur de débit** "
Flambées.	Accumulations de graisse.	Nettoyer le barbecue.
	Aliments excessivement gras.	Éliminer du gras avant la cuisson.
Feu de graisse persistant.	Température excessive.	Réduire l'intensité du brûleur.
	Accumulation de graisse près du brûleur.	Fermer les valves et le couvercle, puis laisser brûler la graisse. Laisser refroidir le barbecue et nettoyer toutes les pièces.
Retour de flamme.	Blocage dans le système d'alimentation.	Bien nettoyez le venturi et les trous du brûleur.
La peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler.	Dépôts carbonisés.	nnettoyez le couvercle à fond.
Le brûleur s'éteint accidentellement.	Réservoir vide.	Vérifiez si le réservoir est vide. Si oui, remplacer-le. Si non, référez-vous à la section "**Réarmement du limiteur de débit** "
	Débit de gaz obstrué.	Nettoyer le tube venturi du brûleur.

Garantie

La preuve d'achat est requise pour avoir droit aux privilèges de la garantie. Cette dernière est en vigueur à compter de la date d'achat. Le consommateur devra payer pour l es pièces et les frais de manutention s'il a perdu la preuve d'achat ou si la période de garantie est échue

Garantie totale de 30 jours
Toute pièce manquante peut être remplacée sans frais durant les 30 jours suivant l'achat, pourvu que l'acheteur présente une preuve d'achat valide.

Garantie limitée

Garantie de dix ans sur les brûleurs en acier inoxydable.

Garantie d'un an sur toutes les pièces pour les dommages pouvant nuire au fonctionnement du barbecue.

Modalités de la garantie
- La garantie n'est pas transférable et ne couvre pas les défauts dus à un usage abusif, à une installation incorrecte ou à un entretien inadéquat.
- La garantie ne couvre que le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses. Les frais de main-d'œuvre et les dommages indirects ne sont pas couverts.
- La garantie ne couvre pas les écaillures ni les égratignures sur les surfaces peintes ou émaillées, ni la corrosion et la décoloration dues à un usage abusif, à un mauvais entretien, à un milieu hostile, à un accident, à des modifications ou à la négligence.
- La garantie ne couvre pas les écaillures, les bosselures, la corrosion ni la décoloration causées par la chaleur ou par l'emploi de nettoyants abrasifs ou chimiques, et ne couvre pas non plus les autres composants utilisés durant l'installation et l'utilisation du barbecue.

Comme certaines provinces ne permettent pas l'exclusion des dommages indirects, il se peut que les restrictions susmentionnées ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et il se peut qu'elle vous donne aussi d'autres droits, qui peuvent varier d'une province à l'autre.

Pour toute réclamation sous garantie ou toute question sur le barbecue, visitez notre site web à l'adresse www.bbqtek.com , envoyez-nous un courriel à service@bbqtek.com ou communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1-877-885-8227, du lundi au vendredi, de 7h à 16h (HNP).

Distribué par :

Lucas BBQ Co., Ltd..
Niuyang Industrial Zone, Liaobu Town,
Dong Guan City, Guang Dong, China.

Imprimé en Chine